CelluFluxx®

Description du produit

CelluFluxx® est un adjuvant de filtration à base de celluloses spécialement traitées. Les différentes tailles des fibres de cellulose des produits de la gamme CelluFluxx® permettent de répondre aux diverses exigences de la filtration des vins tranquilles, effervescents et des jus de fruits. La gamme CelluFluxx® peut être utilisée sur tous les filtres utilisant des terres de filtration. CelluFluxx® est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

L'adjuvant de filtration économique à base de matières premières biodégradables et renouvelables

Le produit et son action

Les produits de la gamme CelluFluxx® sont des celluloses spécifiques en poudre d'une grande pureté et neutres en goût. La structure élastique des fibres assure une capacité de compression élevée, évitant ainsi l'infiltration de micro-particules et les risques de fissures du gâteau. La consommation d'adjuvant de filtration CelluFluxx® peut être réduite jusqu'à 70 % par rapport aux diatomées, entraînant ainsi une réduction importante des déchets.
L'origine organique de la gamme CelluFluxx® lui confère des propriétés de biodégradabilité exceptionnelle et de nouvelles valorisations des sous produits de filtration
Les produits CelluFluxx® ne contiennent pas de particules de silice cristalline comme les kieselguhrs, ils sont donc sans danger pour la santé de l'utilisateur.
Contrairement aux adjuvants de filtration minéraux, les produits CelluFluxx® ne sont pas abrasifs. Ils sont donc plus respectueux du matériel de filtration, des pompes doseuses, des agitateurs.
L'utilisation des produits CelluFluxx® permet d'augmenter les débits et l'allongement des cycles de filtration. La perte en liquide (vin, jus de fruit…) est fortement réduite. La couleur et les arômes sont aussi mieux préservés lors d'une filtration avec CelluFluxx®.

Mode d'emploi

Nous avons développé de nombreux protocoles de filtration, par exemple: la filtration pré-mise, clarifiante sur filtre à plateaux horizontaux, la filtration des bourbes sur filtre presse, la filtration de jus de fruits concentrés sur filtre rotatif. Profitez de notre expérience.
En général pour tous les adjuvants de filtration: la performance dépend du produit à filtrer. Une optimisation finale des protocoles doit être réalisée en cave par des essais de filtration.

Préparation du gâteau

La préparation de la précouche est possible à l'eau, au moût ou au vin selon la méthode de travail habituelle.

Stockage

Protéger les agents de filtration CelluFluxx® contre des odeurs étrangères et l'humidité. Bien refermer les sachets entamés après utilisation du produit.

Retraitement des déchets

Les produits Cellufluxx® sont entièrement biodégradables. Les déchets de filtration peuvent être retraités d'une manière écologique.
Quelques possibilités:

- Compostage → valorisation agricole
- (Après accord) Elimination par la station d'épuration des eaux. → production de biogaz
- Combustion → Pouvoir calorifique de la cellulose.

Remarque :

Comme avec tous les adjuvants de filtration, la question sur l'influence au niveau gustatif peut se poser. Dans certains cas, surtout au début de filtration de vins critiques, un léger «goût de papier» pourrait être constaté. Par expérience, celui-ci s'estompe après peu de temps. Lors de dégustations à l'aveugle, les vins filtrés avec CelluFluxx® sont souvent préférés à ceux filtrés avec diatomées.

ERBSLÖH Geisenheim AG ◆ Erbslöhstraße 1 ◆ D-65366 Geisenheim ◆ Tel: +49 6722/708-0 ◆
Fax: +49 6722/6098 ◆ info@erbsloeh.com ◆www.erbsloeh.com

Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables. Edition 10/06 - CelluFluxx1- Imprimé 17.05.2013

6 Sinne für Ihren Erfolg

La Gamme CelluFluxx®

Les produits CelluFluxx® peuvent être utilisés sur tous types de filtre à terre: filtre à alluvionnage, filtre rotatif sous vide, filtre presse. Aucune modification au niveau des filtres n'est nécessaire. L'utilisation de CelluFluxx® est identique à celle des terres de filtration.

CelluFluxx® P50

Constitué de fibres de cellulose longues.
CelluFluxx® P50 est spécialement développé pour la filtration sur filtre rotatif sous vide et filtre - presse. Il permet d'obtenir une excellente qualité de filtration avec un débit élevé.

CelluFluxx® P30

Constitué de fibres de cellulose longues pour la première précouche. CelluFluxx® P30 est recommandé pour les filtres à plateaux horizontaux. : ses qualités particulières garantissent la formation d'une précouche d'une stabilité et d'une résistance remarquables, tout en permettant un nettoyage aisé du filtre après usage.

CelluFluxx® F75

Constitué de fibres de cellulose de taille moyenne pour la filtration clarifiante. Ce type de cellulose très ramifiée sera utilisé en deuxième précouche ou en alluvionnage. Adapté à la filtration des vins tranquilles, effervescents et des jus de fruits sur tous systèmes de filtration, particulièrement les filtres à plateaux horizontaux. Ses qualités particulières garantissent une excellente clarification associée à un débit et une durée de cycle élevés.

CelluFluxx® F45

Constitué de fibres moyennes pour la filtration fine. Ce type de cellulose très ramifiée sera utilisé en deuxième précouche ou en alluvionnage. Adapté à la filtration des vins tranquilles, effervescents et des jus de fruits sur tous systèmes de filtration, particulièrement les filtres à plateaux horizontaux. Ses qualités particulières garantissent une excellente clarification associée à un débit et une durée de cycle élevés.

CelluFluxx® F25

Constitué de fibres courtes pour la filtration serrée. Ce type de cellulose très ramifiée sera utilisé en deuxième précouche ou en alluvionnage. Adapté à la filtration des vins tranquilles, effervescents et des jus de fruits sur tous systèmes de filtration, particulièrement les filtres à plateaux horizontaux. Ces fibres permettent une clarification très élevée.

CelluFluxx® F15

Constitué de fibres extra courtes pour la filtration serrée ou la filtration réduisant les germes. Ce type de cellulose est utilisé en deuxième précouche ou en alluvionnage pour augmenter le pouvoir clarifiant. Ces fibres permettent une clarification très élevée.

Type	CelluFluxx® F15	CelluFluxx® F25	CelluFluxx® F45	CelluFluxx® F75	CelluFluxx® P30	CelluFluxx® P50
Granulométrie	Extra-fine	Fine	Moyenne	Large	Grossière	Extra grossière

Permeabilité

Clarification

ERBSLÖH Geisenheim AG ◆ Erbslöhstraße 1 ◆ D-65366 Geisenheim ◆ Tel: +49 6722/708-0 ◆
Fax: +49 6722/6098 ◆ info@erbsloeh.com ◆www.erbsloeh.com

Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables. Edition 10/06 - CelluFluxx1- Imprimé 17.05.2013

6 Sinne für Ihren Erfolg